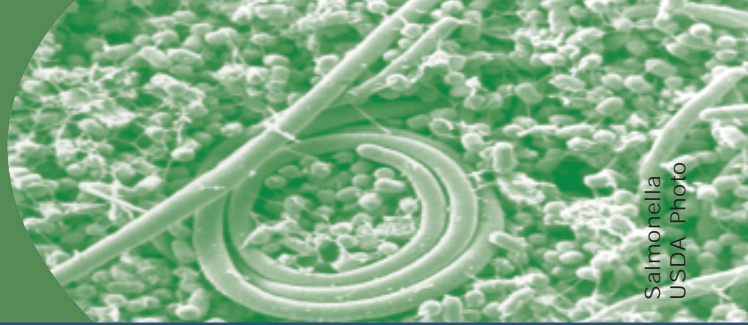




## Información sobre Inocuidad de Alimentos



Salmonella  
USDA Photo

# Salmonella Preguntas y Respuestas

Las bacterias "Salmonella" son la causa de intoxicaciones alimentarias mas frecuentemente reportada. Un enfoque completo sobre la inocuidad alimentaria, desde la granja hasta la mesa, es necesario para reducir la salmonellosis. Los granjeros, industria, inspectores de alimentos, vendedores de alimentos, trabajadores en servicio de alimentos y los consumidores son cada uno un eslabón importante en la cadena de inocuidad alimentaria. Este documento contesta preguntas comunes sobre la bacteria "Salmonella," describe cómo el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) esta atendiendo el problema de la contaminación de productos de carnes y aves con "Salmonella" y ofrece pautas para un manejo de alimentos que prevenga que bacterias, como Salmonella, que causen enfermedades.

### P. ¿Qué es la Salmonella?

R. La *Salmonella* es un bacilo en forma de bastoncillo, negativa a la tinción de Gram, que pueden causar enfermedades diarreicas en los humanos. Son criaturas vivientes microscópicas que pasan desde las heces de las personas o animales a otras personas u otros animales.

La familia *Salmonella* incluye sobre 2,300 serotipos de bacterias, las cuales son organismos unicelulares tan pequeños que no pueden ser vistos sin un microscopio. Dos tipos, *Salmonella* Enteritidis y *Salmonella* Typhimurium, son los más comunes en los Estados Unidos y son responsables por la mitad de todas las infecciones en humanos. Los tipos que no causan síntomas en animales pueden enfermar personas y viceversa. Si esta en el alimento, usualmente no afecta el sabor, olor o apariencia de los alimentos. La bacteria vive en el tracto intestinal de los animales y humanos infectados.

Se conoce que la bacteria *Salmonella* ha estado causando enfermedades por sobre 100 años. Fueron descubiertas por un científico americano Dr. Daniel E. Salmon.

### P. ¿Qué es salmonellosis?

R. La salmonellosis es una infección causada por la bacteria *Salmonella*. De acuerdo a los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), la salmonellosis causa un estimado de 1.4 millones de casos de intoxicaciones alimentarias y mas de 500 muertes anualmente en los Estados Unidos. El reporte de investigación del

Programa Activo de Investigación de Enfermedades Transmitidas a Través de los Alimentos (FoodNet, por sus siglas en inglés) del 2004, identifica *Salmonella* como la infección bacteriana mas comúnmente reportada. (42 % Salmonella, 37 % Campylobacter, 15 % Shigella, 2.6 % E.coli O157:H7 y 3.4 % otros como Yersinia, Listeria y Vibrio).

FoodNet es un proyecto colaborar entre CDC, los 10 lugares Programas de Nuevas Infecciones (EPIs por sus siglas en inglés), el USDA y la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés). Uno de los objetivos de FoodNET es medir la efectividad de diferentes medidas preventivas usadas para reducir la incidencia de intoxicaciones alimentarias atribuibles al consumo de carnes, aves y otros alimentos.

### P. ¿Cuáles son los síntomas de salmonellosis?

R. La mayoría de las personas experimentan diarrea, dolor abdominal y fiebre entre 8 a 72 horas después de comer el alimento contaminado. Síntomas adicionales pueden incluir escalofríos, dolor de cabeza, nausea y vómito. Los síntomas usualmente desaparecen dentro de un plazo de 4 a 7 días. Muchas personas con salmonellosis se recuperan sin tratamiento y quizás nunca visitaron al doctor. Sin embargo, las infecciones con *Salmonella* pueden ser riesgosas para la vida, especialmente para infantes y niños pequeños, mujeres embarazadas y sus bebes por nacer y las personas de edad avanzada están a mayor riesgo de intoxicaciones alimentarias, así como la gente con el sistema inmunológico débil (como aquellos que sufren de HIV/SIDA, cáncer, diabetes, enfermedades de los riñones o pacientes de transplantes).

### P. ¿Existen consecuencias a largo plazo?

R. Usualmente, las personas con diarrea se recuperan completamente, aunque puede tomar varios meses antes de que la rutina de los intestinos vuelva enteramente a la normalidad. Una pequeña cantidad de las personas infectadas con *Salmonella* podrían desarrollar dolor en las coyunturas, irritación en los ojos y dolor al orinar. Ésto se llama el Síndrome de Reiter. Puede tardar meses o años y puede causar artritis crónica, que es difícil de tratar.

### P. ¿Cómo las personas se enferman con salmonellosis?

R. *Salmonella* vive en el tracto intestinal de los humanos y otros animales, incluyendo aves: *Salmonella* es usualmente transmitida a los humanos por medio del consumo de alimentos contaminados con heces de animales. La *Salmonella* esta presente en carnes y aves crudas y puede sobrevivir si el producto no se cocina hasta una temperatura interna mínima adecuada, medido con un termómetro de alimentos.

Salmonella también puede causar intoxicaciones alimentarias (salmonellosis) por medio de la propagación de bacterias, por ejemplo, cuando los jugos de carnes y aves crudas tienen contacto con alimentos listos para comer, como ensaladas.

Los alimentos también se pueden contaminar por medio de una persona infectada manejando los alimentos con las manos sucias. La *Salmonella* también se puede encontrar en las heces de algunas mascotas, especialmente aquellas con diarrea. Las personas se pueden infectar si no se lavan las manos después de tener contacto con estas heces. Particularmente, los reptiles tienen mayor probabilidad de cargar *Salmonella*. Las personas siempre deben lavarse las manos inmediatamente después de manejar un reptil, aún cuando el reptil este saludable.

### P. ¿Que alimentos tienen mayor probabilidad de enfermar personas?

R. Cualquier alimento crudo de origen animal, como carnes, aves, leche y productos lácteos, huevos y pescados, así también como algunas frutas y vegetales pueden cargar las bacterias *Salmonella*. La bacteria puede sobrevivir para causar enfermedades si las carnes, aves y productos de huevo no son cocidos hasta una temperatura interna mínima adecuada, medido con un termómetro de alimentos, y si las frutas y vegetales no son lavados adecuadamente. La bacteria también puede contaminar otros alimentos que tengan contacto con carnes y aves crudas. Son necesarias buenas prácticas de manejo de alimentos para prevenir que las bacterias en alimentos crudos causen enfermedades.

P. ¿Tienen menor cantidad de bacterias *Salmonella* los pollos que están etiquetados como "Kosher", "Sin restricción (Free Range)", "Orgánico (Organic)" o "Natural (Natural)"?

R. El FSIS no conoce ninguna información científica que muestre que algún tipo de pollo en específico tiene más o menos bacterias *Salmonella* que otras aves.

### P. ¿Qué esta haciendo el FSIS para prevenir la contaminación con *Salmonella*?

R. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos es la agencia reguladora de salud pública dentro del USDA responsable por la inocuidad del suministro de carnes, aves y productos de huevo comerciales de la nación. Como parte de esta responsabilidad, el FSIS impuso en 1996 la Regla Final para los Sistemas de Análisis de Riego y Puntos Críticos de Control: Reducción de Patógenos (PR/HACCP, por sus siglas en inglés). Esta regla impone estándares de sanidad para *Salmonella* para usarse en establecimientos que matan ciertas clases seleccionadas de animales usados para alimentos o para aquellos que producen clases seleccionadas de productos molidos crudos, para verificar que los sistemas industriales sean efectivos para controlar la contaminación de carnes y aves crudas con bacterias que causan enfermedades, como *Salmonella*.

Los inspectores del FSIS se aseguran que los establecimientos están cumpliendo con los estándares, recopilando muestras de productos seleccionados al azar y sometidos a un laboratorio del FSIS para un análisis de *Salmonella*. El FSIS requiere que todas las plantas reduzcan las bacterias de acuerdo con el sistema PR/HACCP.

### P. ¿Como los consumidores pueden prevenir salmonellosis?

R. Las bacterias que se encuentran en alimentos crudos de origen animal no tienen que causar enfermedades. La clave para prevenir las enfermedades en la casa, restaurantes, pasadías de Iglesia o en cualquier otro lado, es prevenir que las bacterias proliferen hasta niveles altos y destruirlas por medio de una cocción hasta la temperatura interna mínima adecuada.

### Siga estas pautas para una preparación adecuada de alimentos

#### LIMPIAR: Lávese las manos y lave las superficies frecuentemente

- Lávese las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de manejar los alimentos y después de usar el baño, cambiar pañales y tocar mascotas.
- Lave los utensilios, tablas de cortar, vajilla y mostradores con agua caliente y jabón después de preparar cada alimento y antes de preparar el siguiente.

- Considere usar toallas de papel para limpiar las superficies de cocina. Si usa paños de toalla, límpielos a menudo en su maquina de lavar con el ciclo caliente.

### SEPARAR: No propague la contaminación

- Separe las carnes, aves y pescados crudos de otros alimentos en su carrito de compras y en su refrigerador.
- Si es posible, use una tabla de cortar para frutas y verduras frescas y otra separada para carnes, aves y pescados crudos.
- Lave siempre las tablas de cortar, vajilla, mostradores y utensilios con agua caliente y jabón después que éstos tienen contacto con carnes, aves y pescados crudos.
- Nunca coloque alimentos cocidos en el mismo plato que fue usado para carnes, aves y pescados crudos.

### COCINAR: Cuezca hasta una temperatura adecuada

Use un termómetro para alimentos limpio cuando mida la temperatura interna de carnes, aves, cazuelas y otros alimentos y asegurarse que éstos alcancen una temperatura interna mínima adecuada:

- Carne de res, ternera y cordero, en filetes, asados y chuletas hasta 145 °F (62.77 °C).
- Todos los cortes de cerdo, hasta 160 °F (71.11 °C).
- Carne molida de res, ternera y cordero hasta 160 °F (71.11 °C).
- Comidas con huevo y cazuelas, hasta 160 °F (71.11 °C).
- Toda ave debe alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C).
- No se recomiendan las aves rellenas. Cuezca el relleno por separado hasta alcanzar 165 °F (73.88 °C).

- Las sobras hasta 165 °F (73.88 °C).
- Los pescados deben alcanzar 145 °F (62.77 °C), medido con un termómetro para alimentos.
- Recaliente hasta hervir las salsas, sopas y salsas de carne.
- Re-caliente completamente otras sobras hasta por lo menos 165 °F (62.77 °C).

### ENFRIAR: Refrigere prontamente

- Mantenga los alimentos sanos en la casa refrigerando pronto y apropiadamente. Refrigere o congele los alimentos perecederos, alimentos preparados y sobras dentro de 2 horas [1 hora si la temperatura está sobre 90 °F (32.22 °C)].
- Los congeladores deben registrar una temperatura de 0 °F (-17.8 °C) o menos y los refrigeradores, 40 °F (4.4 °C) o menos.
- Descongele los alimentos en el refrigerador, en agua fría o en el horno de microondas. Los alimentos no se deben descongelar a temperatura ambiental. Los alimentos que se descongelen en el horno de microondas o en agua fría se deben cocer hasta una temperatura interna mínima adecuada antes de refrigerarse.
- Marine los alimentos en el refrigerador.
- Divida las grandes cantidades de sobras en recipientes llanos para que se enfríen rápidamente en el refrigerador.
- No llene demasiado el refrigerador. El aire frío debe circular para mantener los alimentos sanos.

Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés)

[http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/salmonellosis\\_g.htm](http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/salmonellosis_g.htm)

## ¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

### Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, [www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp).

Envíe sus preguntas por correo electrónico al [MPHotline.fsis@usda.gov](mailto:MPHotline.fsis@usda.gov).

### ¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)